

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia disebut sebagai negara maritim karena memiliki wilayah kepulauan terbesar di dunia. Negara maritim dapat diartikan sebagai negara kepulauan yang memiliki wilayah daratan yang hampir sama luas dengan wilayah perairan, seperti lautan, danau, dan sungai (Andriani, 2018). Wilayah lautan Indonesia merupakan wilayah *Marine Mega-Biodiversity* yang terbesar di dunia yang terdiri atas 8.500 spesies ikan, 555 spesies rumput laut, dan 950 spesies biota terumbu karang (Andriani, 2018). Selain itu, wilayah laut Indonesia juga memiliki sumber daya bahari laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi, salah satunya adalah udang.

Menurut Direktur Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan Dan Perikanan (KKP) (2018) salah satu hasil budidaya yang potensial untuk dikembangkan adalah udang. Jumlah produksi udang dalam 5 tahun terakhir mengalami peningkatan 15,7 persen per tahun dengan tingkat rata-rata ekspor sebesar 6,43 persen selama tahun 2013-2017. Dalam data yang diperoleh KKP tahun 2018, volume ekspor udang mengalami peningkatan sebanyak 33 ribu ton dari tahun sebelumnya, yaitu sebesar 180 ribu ton.

Volume ekspor udang yang terus meningkat setiap tahun mendorong produsen untuk menghasilkan produk dengan mutu yang baik hingga dapat diterima oleh konsumen. Udang tergolong sebagai salah satu bahan pangan yang mudah rusak, apabila mengalami penanganan pasca panen yang kurang tepat. Penurunan kualitas udang perlu dicegah karena akan berpengaruh terhadap sifat fisika, kimia dan biologis udang.

Salah satu upaya penanganan udang yang banyak diterapkan adalah pembekuan udang. Pembekuan merupakan suatu jenis metode pengawetan

produk pangan dengan cara menurunkan temperatur produk hingga di bawah titik beku air sehingga terjadi perubahan fase air di dalam produk menjadi kristal es (Schaschke, 2011). Penurunan temperatur tersebut menyebabkan terhambatnya aktivitas enzim dan pertumbuhan mikroorganisme yang ada dalam bahan pangan dan menghasilkan bahan pangan dengan umur simpan yang lebih lama. Salah satu perusahaan yang melakukan proses pembekuan udang, adalah PT. Surya Alam Tunggal, Waru – Sidoarjo. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pembekuan ikan dengan produk utamanya adalah udang dan paha katak. PT. Surya Alam Tunggal berlokasi di Jl. Raya Tropodo No. 126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo. Produk udang beku yang dihasilkan kemudian diekspor ke berbagai negara di Eropa, Asia dan Amerika.

Perusahaan yang telah berdiri dari tahun 1983 ini, mengawali proses produksi pembekuan bekicot dan paha katak, kemudian pada tahun 1984 mulai menghentikan produksi bekicot dan digantikan dengan produk udang beku. Dalam penulisan ini akan dikaji lebih lanjut mengenai proses pembekuan udang yang terjadi di PT. Surya Alam Tunggal. Bahan baku udang yang digunakan dalam proses produksi di PT. Surya Alam Tunggal berasal dari Banyuwangi, Semarang, Sidoarjo, Cirebon, Gresik, Tuban, Banjarmasin, Lampung dan Lombok. Jenis udang beku yang di produksi perusahaan ini bermacam-macam, diantaranya adalah produk beku cepat tunggal (*Individually Quick Freezing* disingkat *IQF*) dan produk udang blok beku (*Block Frozen* disingkat *BF*). Alat yang digunakan dalam proses pembekuan udang dalam pabrik ini cukup lengkap sehingga seluruh proses produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien serta dapat menghasilkan produk udang beku dengan kualitas yang baik.

1.2 Tujuan Praktik kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah agar mahasiswa dapat:

1. menerapkan teori-teori yang telah diterima dan dipelajari selama perkuliahan;
2. mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan;
3. mempelajari proses-proses produksi yang sedang berlangsung mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi produk akhir kepada konsumen;
4. mempelajari masalah-masalah yang terjadi di dalam pabrik dan mempelajari cara mengatasinya;
5. mempelajari dan menerapkan cara pengendalian mutu dan sanitasi di dalam perusahaan selama proses produksi berjalan;
6. mengetahui sistem dan tingkatan manajemen di dalam suatu perusahaan;
7. mengetahui dan mempelajari lingkungan kerja industri pengolahan pangan yang akan dihadapi; dan
8. memperoleh ilmu dan pengetahuan yang baru yang belum pernah didapatkan saat perkuliahan.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

Manfaat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah agar mahasiswa dapat:

- a. memperoleh pengalaman dan pengetahuan akan proses produksi udang serta cara untuk meningkatkan kualitasnya;
- b. mengetahui proses-proses pengolahan dan pengawetan udang;
- c. mengetahui tentang operasional proses produksi udang beku yang sedang berlangsung;

- d. mengetahui proses penyimpanan dan pengemasan produk udang beku; dan
- e. mengetahui tentang pengendalian mutu dan proses sanitasi udang.

1.4 Metode Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan






Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilakukan dengan metode deskriptif, yaitu dengan menggambarkan secara sistematis, faktual dan akurat sesuai dengan situasi di lapangan. Menurut Jumadi *et al.* (2017) metode deskriptif merupakan suatu metode pemikiran di masa sekarang yang menggambarkan atau menginterpretasikan objek kajian sesuai dengan kenyataan yang ada di lapangan.

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan wawancara yang dilengkapi dengan pustaka-pustaka pendukung dengan tujuan untuk memperkaya pengetahuan penulis.

1.5 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

Kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jalan Raya Tropodo No. 126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo, 61250. Kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini, dilakukan pada tanggal 27 Januari 2020 sampai dengan tanggal 1 Februari 2020 dengan jumlah waktu pelaksanaan adalah 46 jam. Kegiatan yang dilakukan selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1. Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

Hari/Tanggal	Waktu	Kegiatan	Paraf
Senin, 27/01/2020	08.00- 16.00 (total 8 jam)	Pengarahannya umum mengenai situasi dan suasana pabrik. Pengenalan dengan seluruh kepala dan staff bagian produksi.	
Selasa, 28/01/2020	08.00- 16.00 (total 8 jam)	Pengumpulan data mengenai sejarah pabrik dan lokasi pabrik melalui literatur yang telah diberikan dan wawancara dengan salah satu kepala bagian produksi.	
Rabu, 29/01/2020	08.00- 16.00 (total 8 jam)	Pengumpulan data mengenai bahan baku dan alat yang digunakan dalam proses produksi dengan cara observasi langsung dalam area produksi.	
Kamis, 30/01/2020	08.00- 16.00 (total 8 jam)	Pengumpulan data melalui wawancara dengan kepala bagian produksi dan observasi proses produksi.	
Jumat, 31/01/2020	08.00- 16.00 (total 8 jam)	Pengumpulan data melalui wawancara dengan kepala bagian IQF dan observasi proses <i>cook</i> , <i>packing</i> dan limbah.	
Sabtu, 01/02/2020	08.00- 14.00 (total 6 jam)	Pengumpulan data mengenai karyawan dan fasilitas penunjang bagi karyawan. Observasi bagian penerimaan bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk proses produksi.	